

		● Olivares Tinto オリバーレス・ティント		
				
畑	<p>品種：モナストレル75%、ガルナツ チャ15%、シラー10% 位置：標高825m</p>	醸造	<p>ステンレスタンクで発酵 フレンチオークで3か月間熟成</p>	備考 <p>ダーク・ベリーとチェリーの香り。口 に含むとフレッシュで、味わいにも甘 く生き生きとした色濃い果実を感じ る。胡椒の風味がアクセントとなり、 バランスのよい酸に引っ張られる。 ハーブでマリネした肉、北京ダックな どとの相性は抜群。</p>
		● Olivares Dulce Monastrell オリバーレス・ドゥルセ・モナストレル		
				
畑	<p>品種：モナストレル100% 植樹：1870年(もっとも古いもの) 位置：標高825m 植樹密度：1600本/ha 仕立て：ゴブレット式整枝 収量：12hl/ha</p>	醸造	<p>発酵浸漬30日間 樽熟成なし 冷却安定処理せず、濾過のみ</p>	備考 <p>標高825mのHoya de Santa Anaのブ ドウ畑にある、モナストレルの自根の 古木。収穫を晩秋まで遅らせること で、ブドウは萎びながら、おどろくべ き成熟度に達する。完璧な天候に恵ま れた年にだけ、この特別なデザートワ インを造ることができる。モナストレ ルという品種の究極の表現の1つであ り、凝縮感、余韻、そしてバランスを 有する。</p>